

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------|
| LEMBAR PENGESAHAN | i |
| SURAT PERNYATAAN | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| UCAPAN TERIMA KASIH..... | iv |
| ABSTRAK | v |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL..... | x |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang Penelitian | 1 |
| B. Rumusan Masalah Penelitian | 3 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 3 |
| 1. Tujuan Umum | 3 |
| 2. Tujuan Khusus..... | 3 |
| D. Manfaat / Signifikansi Penelitian | 4 |
| 1. Manfaat Teoritis | 4 |
| 2. Manfaat Praktik | 5 |
| E. Struktur Organisasi Skripsi | 5 |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA..... | 6 |
| A. Pengertian Pengetahuan Remaja Suku Sunda | 6 |
| 1. Pengertian Pengetahuan Remaja | 6 |
| 2. Sejarah Suku Sunda..... | 7 |
| 3. Sejarah Masakan Khas Sunda | 7 |
| 4. Kebiasaan Makan Suku Sunda..... | 10 |
| B. Masakan Khas Sunda | 11 |
| 1. Daftar Nama Masakan Khas Sunda | 11 |

| | |
|--|----|
| 2. Klasifikasi Masakan Khas Sunda..... | 12 |
| a. Makanan Pokok..... | 12 |
| 1) Nasi tidak berbumbu | 12 |
| 2) Nasi Berbumbu | 13 |
| a) Nasi Tutug Oncom / <i>Sangu Tutug Oncom</i> | 13 |
| b) Nasi Liwet/ <i>Sangu Liwet</i> | 13 |
| c) Nasi Pepes/ <i>Sangu Pepes</i> | 14 |
| d) Nasi Tumpeng/ <i>Sangu Tumpeng</i> | 14 |
| b. Lauk Pauk Khas Sunda | 15 |
| 1) Lauk Pauk hewani | 15 |
| a) Ayam Goreng Lengkuas/ <i>Hayam Laos</i> | 15 |
| b) Ayam Serundeng/ <i>Hayam Serundeng</i> | 16 |
| c) Ayam Bakar/ <i>Hayam Bakar</i> | 16 |
| d) Ikan Goreng / <i>Lauk Goreng</i> | 17 |
| e) Ikan Bakar / <i>Lauk Bakar</i> | 17 |
| f) Sate Maranggi | 18 |
| g) Jeroan Goreng/ <i>Goreng Jeroan</i> | 18 |
| h) Gepuk | 19 |
| i) Pepes/ <i>Pais</i> | 19 |
| 2) Lauk Pauk Nabati | 20 |
| a) Pepes Tahu/ <i>Pais Tahu</i> | 20 |
| b) Tumis Oncom/ <i>Oseng Oncom</i> | 20 |
| c. Sayur Khas Sunda | 22 |
| 1) Sayur Berkuah Banyak..... | 22 |
| a) Soto Bandung | 22 |
| b) Sayur Kacang Merah/ <i>Angeun Kacang Bereum</i> | 23 |
| c) Sayur Lodeh/ <i>Angeun Lodeh</i> | 23 |
| d) Sayur Asem/ <i>Angeun Haseum</i> | 23 |
| 2) Sayur Berkuah Sedikit (Tumisan)..... | 24 |
| a) Tumis Kangkung/ <i>Oseng Kangkung</i> | 24 |
| b) Tumis Genjer/ <i>Oseng Genjer</i> | 25 |

Jasmine Cahya Putri, 2018

PENGETAHUAN REMAJA SUKU SUNDA TENTANG MASAKAN KHAS SUNDA DI KOTA BANDUNG:

Penelitian dipersempit pada Kalangan Siswa SMP dan SMA di Kecamatan Kiaracondong

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

| | |
|--|----|
| 3) Sayur Tidak Berkuah..... | 25 |
| a) Karedok | 25 |
| b) Lotek | 26 |
| c) <i>Ulukutek Leunca</i> | 26 |
| d) Urab..... | 26 |
| d. Penyerta Khas Sunda..... | 27 |
| 1) Lalapan..... | 27 |
| 2) Sambal | 27 |
| a) Sambal Terasi/ <i>Sambel Terasi</i> | 28 |
| b) Sambal Oncom/ <i>Sambel Oncom</i> | 28 |
| c) Sambal Tauco/ <i>Sambel Tauco</i> | 29 |
| C. Kondisi Masakan Sunda di Kota Bandung | 29 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 31 |
| A. Desain Penelitian..... | 31 |
| B. Pupolasi dan Sample | 32 |
| 1. Populasi | 32 |
| 2. Sample..... | 33 |
| C. Teknik Pengumpulan Data | 34 |
| 1. Teknik Pengumpulan Data | 34 |
| 2. Instrumen Penelitian | 35 |
| a. Validitas Tes..... | 35 |
| D. Prosedur Penelitian..... | 35 |
| 1. Persiapan | 35 |
| 2. Pelaksanaan..... | 36 |
| 3. Penyelesaian..... | 36 |
| E. Analisis Data | 36 |
| 1. Pengecekan Data | 36 |
| 2. Tabulasi Data..... | 37 |
| 3. Perhitungan Presentase Pengenalan Nama & Ciri | 37 |

Jasmine Cahya Putri, 2018

PENGETAHUAN REMAJA SUKU SUNDA TENTANG MASAKAN KHAS SUNDA DI KOTA BANDUNG:

Penelitian dipersempit pada Kalangan Siswa SMP dan SMA di Kecamatan Kiaracondong

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

| | |
|---|----|
| BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN | 39 |
| A. Temuan Hasil Penelitian | 39 |
| 1. Rekapitulasi Perhitungan Presentase Nama & Ciri..... | 39 |
| a. Rekapitulasi Nama & Ciri Makanan Pokok..... | 39 |
| b. Rekapitulasi Nama & Ciri Lauk Pauk Hewani | 40 |
| c. Rekapitulasi Nama & Ciri Lauk Pauk Nabati..... | 42 |
| d. Rekapitulasi Nama & Ciri Sayuran | 42 |
| e. Rekapitulasi Nama & Ciri Penyerta | 44 |
| B. Pembahasan Hasil Penelitian | 44 |
| 1. Pengenalan Nama & Ciri Makanan Pokok | 45 |
| 2. Pengenalan Nama & Ciri Lauk pauk Hewani | 46 |
| 3. Pengenalan Nama & Ciri Lauk Pauk Nabati | 47 |
| 4. Pengenalan Nama & Ciri Sayuran | 48 |
| 5. Pengenalan Nama & Ciri Penyerta | 49 |
| BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI..... | 51 |
| A. Kesimpulan Penelitian..... | 51 |
| B. Implikasi | 52 |
| C. Rekomendasi | 53 |
| DAFTAR PUSTAKA | 54 |
| LAMPIRAN..... | 56 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 3.1 Tabel Populasi..... | 32 |
| Tabel 3.2.Tabel Presentase Pengelompokan Jawaban Responden | 38 |
| Tabel 4.1.Tabel Rekapitulasi Perhitungan Presentase Makanan Pokok | 40 |
| Tabel 4.2.Tabel Rekapitulasi Perhitungan Presentase Lauk Pauk Hewani..... | 41 |
| Tabel 4.3.Tabel Rekapitulasi Perhitungan Presentase Lauk Pauk Nabati | 42 |
| Tabel 4.4.Tabel Rekapitulasi Perhitungan Presentase Sayuran | 43 |
| Tabel 4.5.Tabel Rekapitulasi Perhitungan Presentase Penyerta | 44 |

Jasmine Cahya Putri, 2018

PENGETAHUAN REMAJA SUKU SUNDA TENTANG MASAKAN KHAS SUNDA DI KOTA BANDUNG:

Penelitian dipersempit pada Kalangan Siswa SMP dan SMA di Kecamatan Kiaracondong

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--------------------------------------|----|
| Gambar 2.1 Nasi Timbel..... | 12 |
| Gambar 2.2 Nasi Tutug Oncom | 13 |
| Gambar 2.3 Nasi Liwet | 14 |
| Gambar 2.4 Nasi Pepes | 14 |
| Gambar 2.5 Nasi Tumpeng | 15 |
| Gambar 2.6 Ayam Goreng Lengkuas..... | 16 |
| Gambar 2.7 Ayam Serundeng | 16 |
| Gambar 2.8 Ayam Bakar | 17 |
| Gambar 2.9 Ikan Goreng | 17 |
| Gambar 2.10 Ikan Bakar | 18 |
| Gambar 2.11 Sate Maranggi | 18 |
| Gambar 2.12 Goreng jeroan..... | 19 |
| Gambar 2.13 Gepuk | 19 |
| Gambar 2.14 Pepes Ayam | 20 |
| Gambar 2.15 Pepes Ikan | 20 |
| Gambar 2.16 Pepes tahu..... | 21 |
| Gambar 2.17 Oseng Oncom..... | 21 |
| Gambar 2.18 Soto Bandung | 22 |
| Gambar 2.19 Sayur Kacang Merah..... | 23 |
| Gambar 2.20 Sayur Lodeh | 23 |
| Gambar 2.21 Sayur Asem | 24 |
| Gambar 2.22 Tumis Kangkung..... | 24 |
| Gambar 2.23 Tumis Genjer..... | 25 |
| Gambar 2.24 Karedok | 25 |
| Gambar 2.25 Lotek..... | 26 |
| Gambar 2.26 Ulukutek leunca..... | 26 |
| Gambar 2.27 Urab | 27 |
| Gambar 2.28 Lalapan | 27 |
| Gambar 2.29 Sambal terasi | 28 |

| | |
|--|----|
| Gambar 2.30 Sambal Oncom | 28 |
| Gambar 2.31 Sambal Tauco | 29 |
| Gambar 4.1 Hasil Presentase Perhitungan Makanan Pokok | 41 |
| Gambar 4.2 Hasil Presentase Perhitungan Lauk Pauk Hewani..... | 42 |
| Gambar 4.3 Hasil Presentase Perhitungan Lauk Pauk Nabati | 43 |
| Gambar 4.4 Hasil Presentase Perhitungan Sayuran | 44 |
| Gambar 4.5 Hasil Presentase Perhitungan Penyerta | 45 |

Jasmine Cahya Putri, 2018

PENGETAHUAN REMAJA SUKU SUNDA TENTANG MASAKAN KHAS SUNDA DI KOTA BANDUNG:

Penelitian dipersempit pada Kalangan Siswa SMP dan SMA di Kecamatan Kiaracondong

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 1 (Rekapitulasi hasil angket) | 52 |
| Lampiran 2 (Rekapitulasi Jawaban Tes Responden) | 54 |
| Lampiran 3 (Kisi – kisi Materi) | 69 |
| Lampiran 4 (Instrumen Angket) | 73 |
| Lampiran 5 (Instrumen tes)..... | 75 |
| Lampiran 6 (Curriculum Vitae) | 77 |

Jasmine Cahya Putri, 2018

PENGETAHUAN REMAJA SUKU SUNDA TENTANG MASAKAN KHAS SUNDA DI KOTA BANDUNG:

Penelitian dipersempit pada Kalangan Siswa SMP dan SMA di Kecamatan Kiaracondong

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Jasmine Cahya Putri, 2018

PENGETAHUAN REMAJA SUKU SUNDA TENTANG MASAKAN KHAS SUNDA DI KOTA BANDUNG:

Penelitian dipersempit pada Kalangan Siswa SMP dan SMA di Kecamatan Kiararacondong

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu